



Gesamt: 10min  
Zubereitung: 10min



3 Glas/Gläser



einfach

## Zutaten

### Feigen Chutney

10 Feigen ca. 450 g  
120 g Balsamicoessig rot  
40 g brauner Zucker -  
Rohrzucker  
50 g japanischer Pflaumenwein  
0,5 TL frisch gemahl. Pfeffer

## Zubereitung

### Feigen Chutney zu Ziegenkäse

Balsamicoessig mit braunem Zucker 4 Min. / 100 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Die Feigen geachtelt zufügen und nochmals 4 Min. / 100 Grad / Stufe 1,5 erwärmen.

Japanischen Pflaumenwein (evtl. ginge auch Marillen- oder Feigenlikör) und frisch gemahlene Pfeffer zufügen und 1 Min. / 100 Grad / Stufe 3 verkleinern und aufkochen, damit das Chutney anschließend gleich in 3 kleine Gläser gefüllt werden kann.

Schmeckt super zu Ziegenkäserolle! Diese in ca. 3,5 cm dicke Scheiben aufschneiden, auf Teller aufsetzen und mit ein bisschen braunem Zucker bestreuen und kurz in den Backofen. Wenn der Käse außen gerade anfängt zu zergehen und in der Mitte noch fest ist, aus dem Backofen nehmen und mit dem Feigen Chutney und evtl. einer aufgeschnittenen Feige servieren.

Dazu schmeckt Baguette oder Toast.



#### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

**Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [sbhentschel](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>